

# MONITEUR D'ATELIER REMPLAÇANT SELF (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La cuisine d'UZEL est une marque de la Fondation Pluriel qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour et 4 cafétérias. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de haute qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maison de retraites et ou personnes âgées, entreprises etc.

**TYPE DE CONTRAT :** CDI  
**VOLUME HORAIRE :** 35H  
**SITE :** ESAT de Besançon

**QUALIFICATION :** Selon CC66  
**PRISE DE FONCTION :** 01 juin 2022  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2022-151

## LA STRUCTURE

La Fondation Pluriel permet à près de 1 300 personnes handicapées d'exercer un travail. La diversité des activités et la qualité de l'accompagnement favorisent le développement des compétences, l'autonomie et l'épanouissement de chaque personne.

Nos activités majeures concernent :

l'industrie - l'agro-alimentaire - la blanchisserie - les métiers de services (espaces verts, GED, nettoyage...)

## VOS MISSIONS

Sous l'autorité du responsable de la restauration collective du Grand Besançon, vos missions consisteront à travailler sur différents postes au sein des 4 selfs et une cuisine centrale basés sur Besançon :

Missions de production :

- Contrôle à réception de la conformité des repas
- Dressage au quotidien des produits reçus de la cuisine centrale
- Fabrication total ou partiel de la fabrication jour.
- Gestion de la remise en température et du conditionnement des différents produits
- Assurer la distribution et la conformité du service du midi des convives (potentiel remplacement de 3 soirs, 1 semaine sur 2, avec fin de service 20h, en contrepartie du mercredi libéré)
- Contrôle et maîtrise des normes HACCP
- Force de proposition dans l'amélioration continue

Missions d'accompagnement :

- Travail en collaboration avec des moniteurs d'atelier et une équipe de travailleurs handicapés

Vous participerez ponctuellement à la production de notre cuisine centrale.

## VOTRE PROFIL

D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration collective ou similaire (expérience en cuisine centrale ou restauration collective supérieure à 600 repas/jour serait appréciée)

Vous connaissez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP)

Vous avez connaissance du fonctionnement du système de production et une bonne capacité d'adaptation

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe.

La connaissance des Personnes Handicapées en situation de travail serait appréciée.

**Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?**

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : [recrutementptip@fpluriel.org](mailto:recrutementptip@fpluriel.org)